

Tagliatelle alla bolognese mit Basilikum-Öl

Für zwei Personen

Für die Pasta:

1 Ei	1 EL Olivenöl	100 g Pizzamehl, 00
50 g Semola	Salz	

Für die Bolognese:

180 g Rinderhackfleisch	1 Karotte	1 Lauch
$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	1 Schalotte	400 g gehackte Tomaten
60 g Parmesan	1 L Gemüsefond	250 ml Primitivo-Rotwein
5 EL Honig	Salz	Pfeffer

Für das Basilikum-Öl:

1 großes Bund Basilikum	200 ml Traubenkernöl	Salz
-------------------------	----------------------	------

Für die Pasta:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethacken zu einem festen Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und sofort in den Kühlschrank legen.

Teig in drei gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und diese mit der Hand flach drücken. Dann nach und nach durch die Teigwalze der Küchenmaschine lassen. Zu Beginn immer wieder zusammenfalten und neu durchlassen. Dann die langen Platten mithilfe eines Tagliatelle-Aufsatzen zu Pasta verarbeiten und aufhängen.

Es ist wichtig die Teilteile gut zu bemehlen, ansonsten kann es kleben bleiben.

Für die Bolognese:

Gemüse schälen bzw. abziehen, in kleine Würfel schneiden und anschließend das Gemüse und das Fleisch anbraten. Mit etwas Honig karamellisieren. Mit etwas Rotwein ablöschen und anschließend die gehackten Tomaten dazugeben und mit Gemüsefond nach und nach aufgießen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen.

Für das Basilikum-Öl:

Öl mit dem Basilikum auf knapp 60 Grad (auf keinen Fall mehr, sonst wird es bitter) erwärmen. Anschließend alles in einem Mixer mit einer Prise Salz geben und gut durchmixen. Dann durch ein Sieb abgießen, in eine Spritzflasche geben und als Garnitur verwenden.

Mona Hemme-Stromeyer am 08. Dezember 2025